



## Rum-Sahnetorte

---

Sahnetorte aus drei Biskuitböden. Geschmacksrichtung Rum, also eher etwas für eine Erwachsenen-Kaffeetafel.

### Zutaten:

---

3 Eigelb  
3-4 Eßlöffel Wasser  
125g Wasser  
1 Päckchen Vanillinzucker  
3 Eiweiß  
75g Weizenmehl  
75g Speisestärke  
15g Kakao  
2 gestrichene Teelöffel Backpulver  
75g Butter oder Margarine

500ml Sahne  
50g Puderzucker  
1 Päckchen Sahnesteif  
4 Eßlöffel braunen Rum

kandierte Kirschen und  
Schokoladentäfelchen zum Verzieren

### Zubereitung

---

Butter zerlassen und abkühlen. Eigelb mit Wasser, 2/3 des Zuckers, Wasser und Vanillezucker cremig schlagen. Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen. Mehl, Speisestärke, Backpulver und Kakao mischen und zusammen mit dem Eischnee vorsichtig unter die Eigelb-Creme ziehen. Zerlassene Butter als letztes vorsichtig hinzufügen.

Eine Springform mit Backpapier auslegen und den Teig einfüllen und glattstreichen. Sofort im vorgeheizten Backofen bei 175 bis 200 Grad für 20 bis 30 Minuten backen.

Den Tortenboden gut auskühlen lassen.

Für die Füllung die Sahne eine halbe Minute schlagen, Puderzucker mit Sahnesteif mischen und in die Sahne beim schlagen einstreuen. Sahne steif schlagen, als letztes den Rum unterziehen.

Den Tortenboden zweimal durchschneiden (Mit einem Zwirnsfaden durchtrennen). Den unteren Boden mit etwa einem Drittel der Rumsahne bestreichen, den zweiten Boden auflegen und auch mit einem Drittel der Sahne bestreichen. Den dritten Boden als Deckel auflegen.

Den Deckel mit etwa der Hälfte der verbliebenen Sahne bedecken und mit der restlichen Rumsahne den Rand und die Oberseite gleichmäßig bestreichen. Mit den Kirschen und Schokoladen-Täfelchen garnieren.